



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 1 en saké du WSET®

Modalités



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

Diplôme de niveau 1
en saké du **WSET®**

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.2 in English 2021 (update with minor amendments)

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021
Issue 2 translated into French 2017
Issue 2.1 translated into French 2017
Issue 2.2 translated into French 2021

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021
1^{re} édition en anglaise 2016
2^e édition en anglaise 2017 (mise à jour avec modifications mineures)
Édition 2.1 en anglais 2017 (mise à jour avec modifications mineures)
Édition 2.2 en anglais 2021 (mise à jour avec modifications mineures)

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021
Traduction française de la 2^e édition 2017
Traduction française de l'édition 2.1 2017
Traduction française de l'édition 2.2 2021

Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut être reproduit ni diffusé, même partiellement, sous quelque forme ou par quelque moyen, électronique ou mécanique, que ce soit, y compris par photocopie, enregistrement ou tout système de stockage ou de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable des éditeurs.

Traduction : Aquitaine Traduction
Conception : Paul Barrett
Révision technique : 宮川 圭一郎 (Keiichiro Miyazawa), Gautier Roussille

Sommaire

Introduction	1
1 Introduction au Diplôme de niveau 1 en saké du WSET	2
2 Objectifs	3
3 Échantillons recommandés pour la dégustation	6
4 Modalités de l'examen	7
5 Exemples de questions	8
6 Règlement de l'examen	9
7 Qualifications du WSET	12
8 WSET Awards	13

Introduction

Ce livret contient les informations relatives au Diplôme de niveau 1 en saké du WSET nécessaires aux candidats et aux centres agréés (APP).

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 1 en saké. Ces objectifs doivent servir de base aux centres agréés pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste d'échantillons recommandés pour la dégustation, des explications et conseils pour l'examen (notamment un programme détaillé), des exemples de questions, ainsi que le règlement.

Des renseignements sur les autres qualifications du WSET et le WSET Awards, la division chargée des examens, figurent également à la fin de ce document.

1

Introduction au Diplôme de niveau 1 en saké du WSET

Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le saké. Il est conçu comme une introduction solide mais simple. Ce diplôme sera utile à ceux ayant besoin de se familiariser avec les principaux styles et catégories de saké, par exemple les personnes gérant une large gamme de boissons incluant des sakés, dans la vente au détail ou le secteur CHR.

Les candidats admis connaîtront ainsi les principales catégories de saké, leurs caractéristiques, et les principes fondamentaux régissant le stockage et le service du saké. Ils seront alors en mesure de répondre aux demandes de leurs clients, et de les conseiller sur la meilleure manière de servir le saké.

Structure du diplôme

Objectifs

Ce diplôme couvre trois objectifs d'apprentissage.

Objectif 1	Citer les principaux ingrédients et les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.
Objectif 2	Citer les principales catégories et classes de saké, ainsi que quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
Objectif 3	Connaître et savoir identifier les principes et méthodes utilisés pour le stockage et le service du saké.

Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en saké du WSET. Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de réussir l'examen.

Total Qualification time (TQT ou temps total nécessaire à la préparation du diplôme) et Guided Learning Hours (GLH ou heures d'apprentissage dirigé)

Le TQT est une estimation du nombre total d'heures qu'un étudiant doit raisonnablement consacrer à l'acquisition du niveau de connaissances requis pour l'obtention du diplôme. Il comprend les GLH et le temps de travail personnel. Les GLH englobent toutes les sessions encadrées par un formateur et tous les examens surveillés.

Le TQT pour le Diplôme de niveau 1 en vins est de 6 heures, toutes sous forme de GLH. Cela inclut les 45 minutes de l'examen.

Recommandations pour la poursuite de la formation vers d'autres niveaux

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en saké du WSET.

2 Objectifs

Objectif 1

Citer les principaux ingrédients et les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les principaux ingrédients autorisés par la législation pour la production du saké, et expliquer leur but.
- 2 Citer les principales étapes de la production du saké, et expliquer leur but.

Ventilation

Critère 1 : principaux ingrédients du saké	
Ingrédients	Riz, <i>kōji</i> , levures, eau, alcool distillé (facultatif)

Critère 2 : principales étapes de production	
Préparation du riz	Polissage (influence sur le style), lavage, trempage, cuisson à la vapeur
Élaboration du <i>kōji</i>	Refroidissement du riz, inoculation de la moisissure, début du développement de la moisissure, contrôle et arrêt du développement de la moisissure
Fermentation	Pied de cuve, fermentation principale Fermentation à haute température, fermentation à basse température (influence sur le style)
Filtration et mise en bouteille	Ajout d'alcool distillé (facultatif), filtration, ajout d'eau pour dilution (facultatif), mise en bouteille, pasteurisation (facultatif)

Objectif 2

Citer les principales catégories et classes de saké, ainsi que quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les principales catégories et classes de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
- 2 Citer quelques styles particuliers de saké, et indiquer leurs principales caractéristiques.
- 3 Indiquer les étapes de production régies par la législation pour les principales catégories et quelques styles particuliers de saké.
- 4 Reconnaître les termes d'étiquetage japonais de certaines des principales catégories de saké.

Ventilation

Critère 1 : principales catégories et classes de saké	
Principales catégories de saké	<i>Futsū-shu</i> (ordinaire), haut de gamme
Classes de saké haut de gamme	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i>
Critère 2 : styles particuliers de saké	
Styles particuliers de saké	<i>Nigori</i> , saké pétillant, <i>koshu</i> <i>Nama</i>
Critère 3 : étapes de production règlementées	
Pas d'ajout d'alcool distillé	<i>Junmai</i>
Taux de polissage du riz	<i>Junmai</i> 100 % ou moins (le riz servant à l'élaboration du <i>junmai</i> est généralement poli à 70 % ou moins) <i>Honjōzō</i> 70 % ou moins <i>Ginjō</i> , <i>junmai ginjō</i> 60 % ou moins <i>Daiginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> 50 % ou moins
Pas de pasteurisation	<i>Nama</i>
Vieillessement	<i>Koshu</i>
Critère 4 : termes d'étiquetage japonais	
<i>Junmai</i>	純 米
<i>Honjōzō</i>	本 釀 造
<i>Ginjō</i>	吟 釀
<i>Daiginjō</i>	大 吟 釀

Objectif 3

Connaître et savoir identifier les principes et méthodes utilisés pour le stockage et le service du saké.

Critères d'évaluation

- 1 Citer les bonnes méthodes de stockage et de service du saké.
- 2 Citer les défauts les plus courants du saké.
- 3 Citer les principaux points à prendre en considération pour recommander un accord mets et saké.

Ventilation

Critère 1 : stockage et service	
Stockage	À conserver au frais, à boire jeune, à conserver à la verticale, à protéger des lumières vives
Service	Températures de service (frais, température ambiante, chaud/très chaud), réchauffage du saké (bain-marie, micro-ondes), accessoires de service (verres à vin, <i>o-choko</i> , <i>tokkuri</i> , <i>masu</i>)

Critère 2 : défauts les plus courants	
Défauts	Oxydation, altération, <i>nama-hine</i>

Critère 3 : principes des accords mets et saké	
Principaux points à prendre en considération	Préférences personnelles, intensité des saveurs, douceur

3

Échantillons recommandés pour la dégustation

- *Futsū-shu* ou *honjōzō*
- *Junmai*
- *Ginjō* ou *junmai ginjō*
- *Daiginjō* ou *junmai daiginjō*
- *nama-zake*
- *nigori*
- saké pétillant
- *koshu*

Approche systématique de la dégustation de saké du WSET® (niveau 1)

APPARENCE	
Limpidité	limpide – trouble
Autres observations	<i>par ex.</i> bulles, couleur
NEZ	
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> fruits/fleurs, céréales/fruits secs, lactiques/produits laitiers, autres
Autres observations	<i>par ex.</i> intensité, défauts
PALAIS	
Intensité des saveurs	légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des saveurs	<i>par ex.</i> fruits/fleurs, céréales/fruits secs, lactiques/produits laitiers, autres
Autres observations	<i>par ex.</i> douceur, acidité, texture, umami, résidus de riz, bulles, fin de bouche

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

L'Approche systématique de la dégustation de saké du WSET (niveau 1) ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET et sous réserve du respect de ses conditions générales. Pour plus d'informations, écrire à wset@wsetglobal.com.

4 Modalités de l'examen

Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les centres agréés (APP) approuvés par le WSET. D'un point de vue administratif, les centres agréés doivent respecter le cahier des charges tel qu'il est détaillé dans le guide opérationnel (*Operating Handbook*).

Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 30 questions à choix multiple, d'une durée de 45 minutes.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 70 % des questions.

Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 1 en saké du WSET

L'examen du Diplôme de niveau 1 en saké du WSET consiste en 30 questions à choix multiple. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée sur une feuille de réponse lisible par ordinateur. Toutes les instructions relatives au remplissage de cette feuille de réponse seront données par le surveillant le jour de l'examen. Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 1 en saké du WSET sont élaborés avec soin de manière à respecter le programme. Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

Objectif	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	10
2	15
3	5
	30 points

Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET Awards, selon la procédure ci-après.

- Le WSET Awards communique une liste électronique de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats. Cette liste est envoyée dans un délai de deux semaines après réception des copies par le WSET Awards.
- Le WSET Awards envoie ensuite les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

5

Exemples de questions

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées, vous en trouverez ci-dessous cinq exemples. L'examen est composé de 30 questions similaires.

1 Le riz est une source de :

- a Enzymes
- b Amidon
- c Alcool
- d Eau

2 La fermentation à basse température favorise les arômes fruités.

- a Vrai
- b Faux

3 Que signifie 純米?

- a *Ginjō*
- b *Honjōzō*
- c *Daiginjō*
- d *Junmai*

4 Lequel de ces termes d'étiquetage désigne un saké non pasteurisé ? (UNE seule réponse)

- a *Koshu*
- b *Pétillant*
- c *Nama*
- d *Nigori*

5 Quelle est la température de service recommandée pour un saké de style *ginjō* ?

- a Frais
- b Température ambiante
- c Chaud
- d Très chaud

1b, 2a, 3d, 4c, 5a.

Réponses

6

Règlement de l'examen

1 Conditions d'inscription

1.1 Autorisation

- 1.1.1** Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen doivent avoir l'âge minimum requis pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu, ou se préparer à l'examen en étant inscrits à un programme d'étude officiellement reconnu, ou alors avoir une autorisation de leurs parents ou de leur tuteur légal.
- 1.1.2** Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 1 en saké du WSET, même pour les candidats suivant d'autres formations ou parties de formation en même temps.
- 1.1.3** Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de réussir l'examen.

1.2 Connaissances pré-requises

- 1.2.1** Aucune connaissance ou expérience dans le domaine des boissons alcoolisées n'est exigée des candidats.
- 1.2.2** Les niveaux indicatifs de compétence de lecture, d'écriture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont ceux exigés pour le niveau 1 au Royaume-Uni, dans la langue utilisée pour l'examen, soit le niveau A2 du CECRL en anglais.

2 Format des épreuves et résultats

- 2.1** Le Diplôme de niveau 1 en saké du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 45 minutes, composée de 30 questions à choix multiple valant chacune un point.
- 2.2** Les résultats des candidats seront envoyés aux centres agréés (APP) dans un délai de deux semaines après réception des copies.
- 2.3** Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note de 70 % et plus	Admis
Note de 69 % et moins	Non admis

- 2.4** Le WSET se réserve le droit de modifier les seuils de mention publiés ci-dessus.

3 Conditions spéciales

- 3.1** Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur centre agréé des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et candidats auprès du WSET Awards.
- 3.2** La politique en vigueur au WSET Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés. C'est aux candidats d'informer leur centre agréé d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

4 Nouvelle présentation à l'examen

- 4.1** Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.
- 4.2** Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Conduite de l'examen et conditions

- 5.1** Les candidats doivent obligatoirement accepter les conditions suivantes pour l'examen à livre fermé.
- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
 - Pour tous les examens, les réponses doivent être rédigées dans la même langue que le sujet.
 - L'examen se déroule en 45 minutes maximum.
 - Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse.
 - À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre les candidats n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
 - Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme, une bouteille d'eau et un petit sac, sous réserve qu'il ne contienne que des affaires personnelles.
 - Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
 - L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
 - L'usage de tout dictionnaire est interdit.
 - L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.
 - Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen se soient écoulées.
 - Les candidats arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne seront PAS autorisés à passer l'examen si un autre candidat a déjà quitté la salle.
 - Les candidats arrivant en retard sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats. Sauf circonstances exceptionnelles, aucun candidat ne devrait être autorisé à commencer l'examen en cas de retard de plus de 30 minutes par rapport à l'heure officielle prévue.
 - Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé, à moins d'être accompagnés par un surveillant qui ne doit pas les quitter pendant toute la durée de leur absence.
 - Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle, sauf pendant les dix dernières minutes, à condition de ne pas déranger les autres candidats. Aucune réadmission n'est autorisée.
 - Les surveillants n'ont pas le droit de commenter, d'interpréter ou d'exprimer une opinion sur les questions de l'examen.
 - Tout candidat soupçonné de fraude devra quitter la salle immédiatement. Sa copie sera examinée par une commission spéciale qui déterminera sa validité et se prononcera sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen.
 - Il est interdit d'emporter les sujets en dehors de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs.
 - Il est interdit aux candidats de révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit.
- 5.2** Les candidats doivent aussi accepter de respecter les instructions du surveillant de l'examen. En cas de refus de la part d'un candidat, ses résultats pourront être invalidés.
- 5.3** Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET Awards et ne seront pas rendus aux candidats.

6 Commentaires, réclamations et appels

- 6.1** Les candidats qui demandent une réévaluation et/ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur centre agréé et demander un formulaire de réévaluation et de commentaire. Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.
- 6.2** Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation doivent contacter leur centre agréé et demander un formulaire d'appel de la décision. Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.

7 Satisfaction des candidats

- 7.1** Si un candidat trouve que le centre agréé n'est pas à la hauteur des services attendus, ou a un comportement incompatible avec les niveaux d'exigence requis en termes d'administration, d'enseignement, ou d'organisation des examens, il doit d'abord en faire part à son centre. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre équipe de gestion des APP à l'adresse appadmin@wset.co.uk. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le service WSET Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

8 Droits du WSET Awards

- 8.1** Le WSET Awards se réserve le droit de modifier le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.

Qualifications du WSET

Le WSET propose toute une série de qualifications couvrant à la fois le vin, le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards (voir chapitre 8 pour de plus amples informations). Voici l'ensemble de ces qualifications :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET (600/1504/4)
Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET (600/1501/9)
Diplôme de niveau 1 en saké du WSET (603/2051/5)
Diplôme de niveau 1 en bière du WSET (lancement en 2022)

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET (603/4432/5)
Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET (600/1507/X)
Diplôme de niveau 2 en bière du WSET (lancement en 2022)

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET (601/6352/5)
Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET
Diplôme de niveau 3 en saké du WSET (603/2066/7)

Diploma de niveau 4 en vins du WSET

De plus amples informations sur ces qualifications sont disponibles que le site Internet du WSET, wsetglobal.com.

Qui peut proposer une qualification du WSET ?

Les qualifications du WSET peuvent être proposées uniquement par des organismes agréés par le WSET Awards, appelés *Approved Programme Providers* ou APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès de l'un de ces centres agréés (APP). L'interlocuteur des candidats est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de la préparation de l'examen, dont le sujet est préparé par le WSET Awards.

Une formation en groupe auprès d'un APP est le meilleur moyen d'apprendre à déguster, mais certains APP proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des centres agréés (*Approved Programme Providers* ou APP) est disponible sur le site du WSET (wsetglobal.com). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir centre agréé, veuillez contacter l'équipe de gestion des APP à l'adresse appadmin@wset.co.uk.

Présentation du WSET Awards

Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust chargé des examens. Il délivre des qualifications de qualité permettant à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer des compétences en dégustation. Le WSET Awards est seul responsable de l'élaboration et de la délivrance des qualifications du WSET.

L'*Office of Qualifications and Examinations Regulation* (Ofqual), créé par le gouvernement britannique, contrôle les organismes offrant des formations diplômantes. Certaines qualifications du WSET sont agréées par l'Ofqual (voir chapitre 7 pour les numéros d'agrément).

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un système de contrôle de la qualité conforme à la norme **BS EN ISO 9001:2008**. Il concerne la gestion du Service pour l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes, dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences dans la dégustation de boissons alcoolisées.



Politique de non-discrimination et d'égalité des chances

Le WSET Awards défend une politique de non-discrimination et d'égalité des chances et doit s'assurer que tous les candidats à l'examen sont traités de manière équitable. Il est possible d'obtenir une copie de notre politique d'égalité de traitement auprès de l'équipe de gestion des APP, à l'adresse appadmin@wset.co.uk.

Satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards sont définies dans notre Règlement du Service client. Il est possible d'en obtenir une copie auprès de l'équipe de gestion des APP, à l'adresse appadmin@wset.co.uk.

Si, malgré tout, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son centre agréé (APP). Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter l'équipe de gestion des APP à l'adresse appadmin@wset.co.uk.

Récompenses

Des récompenses sont attribuées pour chaque année scolaire, qui s'entend du 1^{er} août au 31 juillet. Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens *peuvent* être éligibles à ces récompenses. Celles-ci sont gérées par le WSET Awards, qui contacte les candidats éligibles à la fin de chaque année, une fois tous les résultats d'examens compilés.

De nombreuses récompenses sont disponibles. Voir la page dédiée sur le site Internet du WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries (en anglais), pour de plus amples informations.

Veuillez noter que ces récompenses ne prennent pas la forme de bourses pour financer la poursuite des études, mais sont une reconnaissance de la qualité de la performance à l'examen.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un monde d'expertise

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

☎ +44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Édition 2.2



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® Level 2 Award in Sake

Specification

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF
United Kingdom
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2024
Issue 1, 2024

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording or any information storage or retrieval system, without the prior permission in writing from the publishers.

Production credits

Design by Ricky Wong

Contents

Introduction	4
1 Introduction to the WSET Level 2 Award in Sake	5
2 Learning Outcomes	7
3 Recommended Tasting Samples	12
4 Exam Guidance	14
5 Exam Regulations	15
6 WSET Qualifications	20

Introduction

This Specification contains necessary information for both candidates and Approved Programme Providers (APPs) about the WSET Level 2 Award in Sake.

The main part of the document is a detailed statement of the Learning Outcomes of the Level 2 Award in Sake. These outcomes should be used by APPs to prepare programmes of learning, and by candidates to plan their studies, because the exam is specifically set to test these outcomes.

The Specification also provides a list of recommended tasting samples, guidance concerning the exam and the exam regulations.

At the end of this document, you will also find information on the other WSET qualifications.

1

Introduction to the WSET Level 2 Award in Sake

Qualification aims

In order to study the WSET Level 2 Award in Sake, no prior knowledge is required. It is suitable both for beginners and for those who already have a professional or general interest in sake. It is suitable wherever a good level of sake knowledge is required to underpin job skills and competencies, for example in the customer service and sales functions of hospitality, retailing and wholesaling industries. It is also useful for those who have a general interest in sake and wish to broaden their knowledge.

Successful candidates will be able to describe and compare the characteristics of the different styles of sake produced in Japan and give information on their methods of production. They will be able to interpret key sake labelling terms and give basic guidance on appropriate selection and service. They will understand the principles of sake tasting and evaluation.

Qualification structure

Learning Outcomes

In order to meet the qualification aims there are three Learning Outcomes.

Learning Outcome	Description
Learning Outcome 1	Understand the key production processes that are used to make sake and how they can affect the style of a sake.
Learning Outcome 2	Understand the categories, grades and speciality styles of sake and the key production choices required to make them.
Learning Outcome 3	Understand how to store and serve sake, and the key considerations when pairing food and sake.

Enrolment

There are no restrictions on entry to the WSET Level 2 Award in Sake.

Please refer to Section 1 of Chapter 5 for additional eligibility information.

Total Qualification Time (TQT) and Guided Learning Hours (GLH)

TQT is an estimate of the total amount of time, measured in hours, that a learner would reasonably need to be able to show the level of achievement necessary for the award of a qualification. It is made up of GLH and private study time. GLH include all tutor-supervised learning and supervised assessments.

The TQT for the Level 2 Award in Sake is 26 hours. This is made up of 15 GLH (of which 1 hour is for the exam) and 11 hours of private study.

Recommended progression routes

The WSET Level 2 Award in Sake, or an equivalent level of knowledge, is recommended for entry to the WSET Level 3 Award in Sake.

2

Learning Outcomes

Learning Outcome 1

Understand the key production processes that are used to make sake and how they can affect the style of a sake.

Assessment Criteria

1. Identify the common and optional ingredients used to make sake.
2. Describe the rice used to make sake and how it is grown.
3. Describe how and why steamed white rice is made.
4. State the role of *kōji* in sake production and describe how it is made.
5. Describe the approaches to alcoholic fermentation and their impact on style.
6. Describe the post-fermentation options in the production of sake and their impact on style.

Ranges

Range 1: Sake ingredients

Category	Description
Common to all sake	Steamed white rice, <i>kōji</i> , water, yeast
Optional for any sake	<i>Jōzō</i> alcohol, lactic acid
Optional for basic sake (<i>futsū-shu</i>)	Glucose, acids, amino acids

Range 2: Rice

Category	Description
Types of rice	<i>Japonica</i> , short-grained, non-sticky Table rice, sake-specific rice
Sake-specific rice	Characteristics, varieties (<i>Yamada-nishiki</i> , <i>Gohyakuman-goku</i> , <i>Miyama-nishiki</i>)
Parts of the rice grain	Husk, bran, germ, endosperm, <i>shinpaku</i> , starch, other components (proteins)
Growing rice	Stages in the rice-growing year

Range 3: Making steamed white rice

Category	Description
Polishing	Rice polishing (white rice), polishing ratio (<i>seimai-buai</i>)
Processing polished rice	Washing, soaking, steaming (batch, continuous)
Aims	Remove correct proportion of the rice grain for the style of sake, achieve correct level of moisture, gelatinise starch granules

Range 4: Making *kōji*

Category	Description
Requirements	Steamed white rice, <i>kōji</i> mould, warmth, humidity
<i>Kōji</i> mould contributions	Enzymes – convert starch to glucose (amylases), convert proteins to amino acids and peptides Other – colour
Approaches to <i>kōji</i>-making	Making <i>kōji</i> by hand, making <i>kōji</i> by machine (fully machine-made, partially machine-made)
Styles of <i>kōji</i>	<i>Sō-haze</i> , <i>tsuki-haze</i>
Phases of the <i>kōji</i>-making process	Cooling the rice, establishing the mould growth, managing the mould growth, stopping the mould growth
Aims	Create <i>kōji</i> with the correct amount and distribution of enzymes for the style of sake

Range 5: Alcoholic fermentation

Category	Description
Water	Mineral content, iron
Yeast	Needs, outputs
Strains of sake yeast	Reliable fermenters (number 7), early <i>ginjō</i> yeast (number 9), later <i>ginjō</i> yeast (number 1801)
Creating <i>ginjō</i> aromas	Level of nutrients, polishing ratio, style of <i>kōji</i> , fermentation temperature, yeast strain
Parallel fermentation	Definition, achieving balance, avoiding spoilage
Fermentation starter (<i>shubo/moto</i>)	Aim, ingredients, added lactic acid, lactic acid bacteria <i>Sokujō-moto</i> , <i>kimoto</i> and <i>yamahai</i>
Main fermentation	Ingredients, three-addition method, duration, temperature, final abv, ending the fermentation

Range 6: Post-fermentation options

Category	Description
Additions	<i>Jōzō</i> alcohol Glucose, acid, amino acids (<i>futsū-shu</i> only) Reason for additions, timing of additions
Adjusting clarity	Filtration (<i>yabuta</i> filtration, <i>fune</i> filtration, <i>fukuro</i> or <i>shizuku</i> filtration), sedimentation
Adjusting colour	Charcoal fining, not charcoal-fined (<i>muroka</i>)
Adjusting stability	Pasteurisation (in bulk, in-bottle)
Storage at the brewery	In bulk, in-bottle
Adjusting alcohol	Dilute with water, undiluted (<i>genshu</i>)

Learning Outcome 2

Understand the categories, grades and speciality styles of sake and the key production choices required to make them.

Assessment Criteria

1. State the two categories of sake.
2. State the eight grades of premium sake and their legal definitions.
3. List the principal speciality styles of sake.
4. For fruity *ginjō* styles, rich *junmai* styles and the principal speciality styles, state the key production choices that create these styles of sake.
5. Identify a select number of Japanese labelling terms that commonly appear on sake labels.

Ranges**Range 1: Categories of sake**

Category	Description
Categories of sake	Basic sake (<i>futsū-shu</i>), premium sake

Range 2: Grades of premium sake

Category	Description
Grades of premium sake	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> <i>Tokubetsu honjōzō</i> , <i>tokubetsu junmai</i>

Range 3: Speciality styles of sake

Category	Description
Speciality styles of sake	<i>Nigori-zake</i> , <i>nama-zake</i> , sparkling sake, <i>koshu</i>

Range 4: Key production choices

Category	Description
Delicate, dry, fruity <i>ginjō</i> styles	Type of rice, polishing ratio, soaking and steaming, style of <i>kōji</i> , type of yeast, fermentation management
Rich <i>junmai</i> styles	Type of rice, polishing ratio, soaking and steaming, style of <i>kōji</i> , type of yeast, fermentation management
<i>Nigori-zake</i>	Use of filters with large holes
<i>Nama-zake</i>	Unpasteurised (<i>nama-zake</i>) Pasteurised once (<i>nama-chozō</i> , <i>nama-zume</i>)
Sparkling sake	Carbonated, bottle-fermented
<i>Koshu</i>	Typically aged at brewery for at least two years, size of vessel, storage temperature

Range 5: Japanese labelling terms

Term	<i>Kanji</i>
<i>Nihon-shu</i>	日本酒
<i>Sei-shu</i>	清酒
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Junmai</i>	純米
<i>Tokubetsu</i>	特別
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸
<i>Nama-zake</i>	生酒

Learning Outcome 3

Understand how to store and serve sake, and the key considerations when pairing food and sake.

Assessment Criteria

1. Identify the ideal conditions for storing sake.
2. Identify common faults and how they can affect the aromas and flavours of sake.
3. State the correct procedures for serving sake.
4. Identify the key considerations when making a sake and food pairing recommendation.

Ranges

Category	Description
Ideal storage conditions	Keep it cool, store the bottle upright, avoid bright light, drink it young
Faults	Oxidation, out of condition (unpasteurised sake), light damage, microbial spoilage
Serving sake	Serving temperatures (very chilled, chilled, room temperature, warm), warming sake (hot water bath, microwave), drinking vessels (wine glasses, <i>o-choko</i> , <i>kiki-choko</i> , <i>masu</i>), service vessels (<i>tokkuri</i> , <i>katakuchi</i>)
Pairing food and sake	Personal preference, flavour intensity, sweetness

3

Recommended Tasting Samples

Tasting calibration

- *Futsū-shu* or *honjōzō*
- *Daiginjō*
- Rich *junmai*
- Off-dry or dry sake
- Sweet sake

Polishing ratio

- Two sakes that show *ginjō* and non-*ginjō* polishing ratios

Yeast strains and fermentation

- A sake made using *kimoto* or *yamahai*
- Three sakes, ideally from the same brewery, made using yeast numbers 7, 9 and 1801 with similar polishing ratios

Genshu

- A high-alcohol (over 17% abv) *genshu*

Speciality styles of sake

- *Nigori-zake*
- Sparkling sake
- *Nama-zake*
- *Koshu*

Tokubetsu

- Two *tokubetsu* sakes that show the diversity of styles that can be labelled using this term

Storage and service of sake

- A *ginjō* and non-*ginjō* sake to serve chilled, warm and with food

4

Exam Guidance

Exam administration

Exams are conducted by WSET Approved Programme Providers (APPs). APPs must comply with WSET policies and procedures set out in the APP Handbook.

Assessment method

The WSET Level 2 Award in Sake is assessed by a closed-book theory exam of 50 multiple-choice questions, to be completed in 60 minutes. Each question has only one correct answer, which should be indicated on either (a) a computer-readable answer sheet, or (b) a computer/other device, depending on the mode of assessment delivery. Full instructions on how to complete the test will be given on the day of the exam.

Each correctly answered multiple-choice question is worth one mark, and marks are NOT subtracted for incorrect answers. A candidate is required to pass with a minimum mark of 55 per cent (28 marks out of 50).

About the WSET Level 2 Award in Sake exam

All exam questions are based on the published Learning Outcomes and exam papers are carefully compiled to reflect this content. The recommended study materials (*Sake: Looking behind the label*) contain the information required to answer these questions.

A chart giving a detailed breakdown of the exam weighting is shown below.

Learning Outcome	Number of multiple-choice questions (1 mark per question)
Learning Outcome 1	25
Learning Outcome 2	20
Learning Outcome 3	5
Total number of questions	50

5

Exam Regulations

1 Entry requirements

1.1 Eligibility

1.1.1 Candidates applying to sit the WSET Level 2 Award in Sake exam must be over the legal minimum age for the retail purchase of alcoholic beverages in the country where the exam is being held, or be preparing for the exam as part of a recognised full-time programme of study, or have obtained consent from their parents or legal guardians.

1.1.2 There are no restrictions on entry to the WSET Level 2 Award in Sake through overlaps with other qualifications or parts of qualifications.

1.1.3 Candidates who are under the legal minimum age for the retail purchase of alcoholic beverages in the country where the exam is being held, or those who choose not to taste alcohol (e.g. for health or religious reasons) will not be allowed/required to sample any alcoholic beverage as part of their course, but this is not a barrier to successfully completing the qualification.

1.2 Recommended prior learning

1.2.1 There are no requirements for candidates to have previous knowledge or previous experience of alcoholic beverages.

1.2.2 Candidates sitting in English where it is not their first language are strongly recommended to have IELTS at 6 or above or be able to demonstrate an equivalent ability level.

1.2.3 Candidates sitting in other languages should have an equivalent level of literacy in the language used for the exam.

2 Format and results

2.1 The WSET Level 2 Award in Sake assessment is a closed-book exam of 60 minutes' duration and consists of 50 multiple-choice questions worth one mark each.

2.2 Exam results are issued by WSET as follows:

- WSET will issue an all-candidate grade list to the APP so that they can communicate results to their candidates.
- Subsequently, WSET posts candidates' record of achievement letters and certificates to APPs, who are responsible for forwarding these documents to their candidates.

2.3 Results are graded as follows:

Grade band	Required percentage
Fail unclassified	Mark of 44% or below
Fail	Mark of between 45% and 54%
Pass	Mark of between 55% and 69%
Pass with merit	Mark of between 70% and 84%
Pass with distinction	Mark of 85% or more

WSET reserves the right to make changes to the grade thresholds published above.

2.4 While WSET would not normally make changes to grade algorithms or thresholds, there may be circumstances in which it is necessary to do so to secure the maintenance of standards over time.

3 Reasonable adjustments

3.1 Exam candidates who have special exam requirements, which are supported by independent written assessment, are requested to notify the exams officer at their APP of any such requirement at the time of enrolment. Further guidance for exam officers and candidates is available from WSET as required.

3.2 It is the policy of WSET that such candidates should not be placed at a disadvantage in the exams. Candidates are responsible for informing their APP of any such requirement at the time of enrolment.

4 Resits

4.1 Candidates may apply to resit the exam if they are unsuccessful. There is no limit on the number of attempts that may be made.

4.2 Candidates who have passed the exam are not permitted to retake to improve their grade.

5 Exam conditions and conduct

5.1 By registering for a WSET exam, candidates agree to the following conditions:

- Candidates must not be involved in any unfair or dishonest practice in any part of the exam. Malpractice or misconduct will be investigated in line with published WSET policy and may lead to sanctions including disqualification from the exam.
- Before the exam, all candidates must supply proof of identity in the form of an official photo ID.
- The exam is to be completed in the time specified.
- Possession of reference material of any kind is prohibited.
- Once exam conditions are in place, no communication of any kind between candidates is permitted until they have left the exam room or the end of the exam has been announced.
- During the exam, candidates are only permitted to have the following items with them: pens, pencils, erasers and drinking water.
- It is prohibited for candidates to photograph exam materials, reveal the content of exam papers to others, or to reproduce it in any way. The use of electronic devices of any kind, other than a computer or mobile device that is being used to sit an exam, is prohibited.
- Mobile phones (which are not being used in a remote invigilation context) must be switched off and placed out of sight, away from the exam desk.
- The use of audible 'alarms' on any clock or watch is prohibited.

In-person exams

- Candidates may not leave the room until the first 15 minutes of the exam time have elapsed.
- Candidates who arrive after the published start time will NOT be allowed to sit the exam if any other candidate has already left the exam.
- Candidates who arrive late may be allowed to enter the room at the discretion of the invigilator and only if other candidates are not compromised. Under normal circumstances we would not expect any candidate to be allowed to start the exam if they arrive more than 30 minutes after the published start time.
- Candidates may not leave, and then return to, the exam room once the exam has started unless they can be accompanied by an invigilator at all times while they are out of the exam room.
- Candidates who complete the exam early may leave the exam room up until the last 10 minutes providing they do not disturb other candidates; no re-admission is permitted.
- Invigilators have no authority to comment upon, interpret, or express an opinion on any exam question.
- Any candidate who is suspected of misconduct will be advised to leave the exam room immediately.
- No exam question papers are to be removed from the exam room; candidates who fail to submit the question paper with their answer sheet will be deemed guilty of misconduct.

Remote invigilation exams

- Clear guidance on how to administrate remotely invigilated exams and associated regulations will be given to applicable candidates in advance of their exam.

5.2 Candidates also agree to abide by the invigilator's instructions. Failure to do so may render a candidate's results invalid.

5.3 WSET reserves the right to permanently exclude candidates found guilty of misconduct from WSET qualifications.

5.4 Exam papers and answer sheets are the property of WSET and will not be returned to candidates.

6 Exam feedback, enquiries and appeals

6.1 Candidates requiring enquiry (re-mark) and/or feedback on their exam paper should contact their APP and request an Enquiry and Feedback Form.

6.2 Any candidate dissatisfied with the result of an enquiry of an exam paper should contact the APP and request an Appeal Against Enquiry Application Form, which must be completed and returned to WSET, together with the appropriate fee, no more than 10 working days following notification of the enquiry decision. Appeals received outside this time-frame will not be reviewed.

7 Candidate satisfaction

7.1 Should any candidate have concerns that their APP is not providing the service that they expect, or is behaving in a way that is inconsistent with the standards required in terms of administration, tuition or exams, they should first make a complaint to their APP. If this does not lead to a satisfactory resolution, candidates are asked to contact our Quality Assurance Team by emailing qa@wsetglobal.com. Please note that all complaints will be dealt with confidentially, but WSET cannot act on anonymous complaints.

8 General conduct

8.1 WSET has a reasonable expectation that its staff and those representing WSET at our Approved Programme Providers (APPs) will be treated professionally and respectfully as they carry out their jobs. Inappropriate behaviour including verbal or physical abuse, persistent or unrealistic demands, or threats that cause stress to staff will be viewed as misconduct and may lead to permanent exclusion from WSET qualifications.

9 Exam regulations

9.1 WSET reserves the right to add to or alter any of these regulations as it thinks fit.

6

WSET Qualifications

The WSET has a range of qualifications that cover wine, spirits and beer as well as sake. In full, the qualifications are:

WSET Level 1 Award in Beer

WSET Level 2 Award in Beer

WSET Level 1 Award in Sake (603/2051/5)

WSET Level 2 Award in Sake (610/3646/8)

WSET Level 3 Award in Sake (603/2066/7)

WSET Level 1 Award in Spirits (600/1501/9)

WSET Level 2 Award in Spirits (600/1507/X)

WSET Level 3 Award in Spirits

WSET Level 1 Award in Wines (600/1504/4)

WSET Level 2 Award in Wines (603/4432/5)

WSET Level 3 Award in Wines (601/6352/5)

WSET Level 4 Diploma in Wines

More information about all of these qualifications can be found on the WSET website [wsetglobal.com](https://www.wsetglobal.com).

Regulation

WSET is recognised as an awarding organisation by Ofqual, the English regulator for qualifications and exams. Where applicable, the Ofqual accreditation numbers are listed next to the Qualification titles above.

Diversity and equality policy

WSET fully supports the principle of diversity and equality and is responsible for ensuring that all candidates for its qualifications are treated fairly and on an equal basis. A copy of our diversity and equality policy can be obtained from the Quality Assurance Team by emailing qa@wsetglobal.com.

WSET prizes

Candidates who have achieved outstanding marks in their exams may be eligible for a prize and will be contacted by WSET should this apply.

For more details on the prizes available, please go to:
<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

A world of knowledge

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

☎ +44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Issue 1